

Rezept

Herzhaftes Osterlamm mit Bacon und Röstzwiebeln

Ein Rezept von Herzhaftes Osterlamm mit Bacon und Röstzwiebeln, am 21.04.2025

Zutaten

6 Eier	150 g Mehl
1 TL Backpulver	75 ml Sonnenblumenöl
75 g Bacon, gewürfelt	50 g geriebener Parmesan
25 g Sonnenblumenkerne	15 g Röstzwiebeln
ca. 5-6 EL Frischkäse für das Fell	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Osterlamm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Lammbäckform einfetten.

2. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb aufschlagen, mit Mehl, Backpulver und Öl verrühren und nach und nach das aufgeschlagene Eiweiß darunter heben.

3. Bacon, Parmesan, Sonnenblumenkerne und Röstzwiebeln zur Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

4. Teig in die Lammform geben und ca. 30-35 Minuten backen. Anschließend die Form mit einem feuchten Tuch umwickeln und auskühlen lassen, bevor du das Lamm aus der Form löst. Wenn es komplett abgekühlt ist, den Körper mit Frischkäse bestreichen.